

## 2014年度学院留学 研究成果概要

種 別：学院留学（短期）  
所属・職・氏名：教育学部・教授・今津屋 直子  
研究課題：ラオスの食育・食をめぐる教育の実践について  
留学期間：2014年8月29日～2015年3月9日  
留学先：ラオス人民民主共和国・ヴィエンチャン  
研究機関：ラオス国立大学経済学部

本研究の目的は、ラオスの人々の食生活の実態から、ラオスの食文化に基づく食を営む力を読み取り、その力がどのように培われているのかについて、食を営む力の育成に対するラオスの人々の認識の程度や実践の実態、家庭や学校教育が食の教育に寄与する割合、食生活に及ぼす精霊信仰・自然観・仏教の影響の観点から検討することである。本研究における食を営む力とは、ラオスの人々の食べものを粗末にしない姿勢、他者との共食を大切にする気持ちの育ち、料理をする力、自然に委ねて健康的に食べる力である。

ラオスはアジアの最貧国のひとつともいわれ、身体的な健康度は高くないながら、国民の精神面の健康を QOL（生活の質）の尺度で見ると、心理的・社会的な面では日本人より健康度が高いといわれている。そのことは、ラオスという国が、栄養不良の人々に対する国際的な支援を必要としている一方で、伝統的な食文化が保持され、家族や地域のコミュニティの相互扶助が機能している社会を形成していることにも関係があるのかもしれない。そこで、筆者は、ラオスの食文化を保持する人々の食を営む力に注目し、本研究課題を着想するに至った。

筆者は、留学期間中ラオスの首都ヴィエンチャンに滞在し、以下に述べる 1～4 の研究に従事した。調査の手続きとしては、本学の「人を対象にした臨床・調査・実験倫理委員会」に本調査内容を申請、承認を得ると共に、ラオスにおける調査活動についてはラオス国立大学経済学部を通して許可を得た。

#### 1. ラオスの人々の食生活の実態と食を営む力

食を通じた教育への認識の程度や実践の実態を探るため、食生活の実態や食を営む力について首都ヴィエンチャンの都市部居住者および近郊の農村居住者に対して聞き取り調査、およびラオス国立大学の学生に対しては質問紙調査を行った。

聞き取りについては、半構造化インタビューを行った。対象は首都ヴィエンチャンの都市部居住者 17 名と農村部のサントン郡居住者 10 名の合計 27 名である。回答者には幅広い生活パターンを想定して、職業、年齢が異なる対象者を選定したが、そこには共通点が多かった。食事の内容についてはカオニャオ（蒸しもち米飯）を中心に、野菜や魚、肉を材料としたおかずとともに、ジェオという唐辛子をベースにしたディップのようなものをご飯につけながら食べる。米類を原料にした麺を食べる頻度も高く、朝や昼食に屋台や食堂で買って食べている。夕食においては多くは家庭で食べており、家庭内での料理の頻度は高かった。都市部においては週末等に家族や友人と会食としての外食を楽しむ様子がみられたが、サントン郡では 1 件を除いてなかった。しかし、各村で催される村祭りでは親戚や友人間で訪問して共に食事をし、親睦を深める様子がよみとれた。以上、聞き取り調査を通してみてきたのは、人々の暮らしの中に

は食文化を伝える機会が多いことや家族や友人との共食を楽しむ姿であった。

次にラオス国立大学経済部および教育学部の学生を対象に食生活の実態と食を営む力の育成について質問紙調査を実施した。質問項目は先述のインタビューの結果に基づいて作成した。経済学部は186名、教育学部は202名から回答を得ることができた。有効回答数は388であった。単純集計より得られた結果の一部を次に述べる。日常食べている食事は誰が作っているかと問いには、自分でつくるが朝食54%、昼食48%、夕食59%と最も多く、買って食べるという回答が次に多かった。首都にあるラオス国立大学には全国から学生が集まってきている。地方出身の学生は寮やアパートに親元から離れて暮らしているため日常の食事は自分でつくる機会が多くなる。料理の手伝いを始めたのは小学校の低学年が25%、中学年が11%、高学年が7%であった。中学になってから24%、高校になってからは11%、大学になってからが3%であった。小さい頃からの料理経験は大学生になってから親元から離れて暮らしても役に立っていることが推察できる。以上のほか質問紙調査の集計結果の分析については今後行う予定である。

## 2. 学校教育における食に関する教育の実態

学校教育が食に関する教育に寄与する割合を把握するため、学校関係者および教育行政関係者へのインタビューを行った。

ラオスには、わが国の食育基本法のような食の教育を体系的に捉え、国の施策としての取り組みは見られない。しかし、食に関する知識を伝える授業は実施されている。カリキュラムでは、小学校では一般知識、中学校では技術、高校では家庭科である。ここでは、小学校について述べる。カリキュラムに一般知識という教科があるが、実際にどの程度取り上げるかは学校に任せられている（ヴィエンチャン首都教育局部長談）。

例えば、サントン郡の小学校では、国語、手工芸、算数、英語、環境、芸術、体育、アクティビティ（主に農業）。アクティビティはサントン郡の特徴ある教科である。この中で食に関わる知識を伝えるのは環境やアクティビティである。子どもたちの生活スキルについては、4、5年生になったら一人でも家事をこなすことができるようになってきている。その力は家庭で培われており、子どもたちが家事を手伝う際に親たちから教えられている。例えば、子どもたちが台所で料理する際には、親が後ろに立って励ましながらフォローしている。学校では教科としてではないが衛生や栄養についての指導をしている。（Phailat Primary School 校長談）。

## 3. 食生活への仏教の影響

精霊信仰・自然観・仏教の影響を食生活の中に読みとるため、托鉢と喜捨の関係にある僧侶や在家の人の寺院内の昼食時を訪問した。

ラオスの町や村の朝は托鉢から始まる。僧侶の行列がやってくると、道端で在家の人々が、炊いたばかりのご飯や食材、菓子などを施す。僧達は寺へ戻って、施された食べもので朝食を整える。その後、11時くらいに女性達が昼食を持って寺院に向かう。このような在家の人々による賄いを喜捨という。先述のインタビューにおいては27名中23名が自分あるいは家族が僧侶への喜捨を行っていた。ラオス大学学生に対する質問紙調査においても、自分あるいは家族が喜捨を行っているという回答が85%であった。そこでどのように喜捨がおこなわれていることを知るため修行の寺として名高いWAT PANAKHUN NOIという寺院を訪れ、昼食時の様子を観察した。

## 4. ラオスの風土と食べ物

ラオスの食文化を系統的に整理するため、資料収集をおこなった。ラオスの各地方に伝わる食文化について述べた文献は多くが外国人によって書かれた料理書や紀行文である。ラオス国

立大学図書館やラオス国立図書館、観光省やラオス婦人協会を訪れて情報収集したが、各地方の食文化を体系的に述べた文献を探し出すことはできなかった。そこで北部地方（ルアンナムタ、ウドムサイ、ムアシン）、南部地方（パクセイ、パクソン、サラバン、セコン）を訪れて情報収集し、地方の食文化の特色に触れてきた。

以上、首都ヴィエンチャンにおける調査より、ラオスにおいては食を営む力の育成についての実態は把握されておらず、日本の食育のように人格形成の基礎となる教育というような考え方に基づく食育はないことが推察された。しかし、料理、伝統的な食文化や農業に対する知識や技能が若い人においても保持されており、特に家庭において食を営む力が育成されていることがわかった。我が国のように、食を営む力の衰退を危惧する現状をもつ社会とラオスの社会は異なるが、急速な経済発展の途上にあるラオスにも近い将来、食育が必要になるかもしれない。本研究を通して、ラオスの人々が自国の食文化や食に関する教育の重要性を認識する機会になり、我が国にとっては食育推進の参考となる資料を示すことができると考えている。

今回のような留学の機会を与えられましたことへの感謝と、留学を支えて下さった学院や教育学部の方々および調査に協力して下さった方々に心より御礼を申し上げます。